

MARLEY SPOON



Wraps mit saftigen Teriyaki-Bällchen

serviert mit Coleslaw und Thai-Basilikum



ca. 25min



4 Portionen

Heute wird gerollt! Und zwar erst Hackfleisch zu kugelrunden Bällchen und dann noch Tortillas zu Wraps. Das Ergebnis ist ein rundum gelungenes Geschmackserlebnis mit ganz viel Aroma. Unsere Hackbällchen sind mit Teriyakisauce und Thai-Basilikum verfeinert und bekommen so einen leckeren warm-würzigen Geschmack; der cremig marinierte, selbst gemachte Coleslaw ist schön knackig, und die warmen Tortillas tun ihr Übriges. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 400g geschnittener Weißkohl
- 20g Thai-Basilikum
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Schweinehackfleisch
- 100ml Teriyakisauce ^{2,4}
- 2 Pck. Tortillas ²

Was du zu Hause benötigst

- 4½EL Mayonnaise ¹
- 2TL Senf ³
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 787kcal, Fett 38.8g,
Kohlenhydrate 69.2g, Eiweiß 36.3g



1. Coleslaw zubereiten

3EL Mayonnaise mit 2EL Essig, 2TL Zucker und 2TL Salz zu einem Dressing verrühren. Die **Karotten** ggf. schälen und grob reiben, dann mit dem **Weißkohl** zum Dressing geben und gründlich untermengen, ggf. etwas verkneten. Den **Coleslaw** bis zum Servieren ziehen lassen.



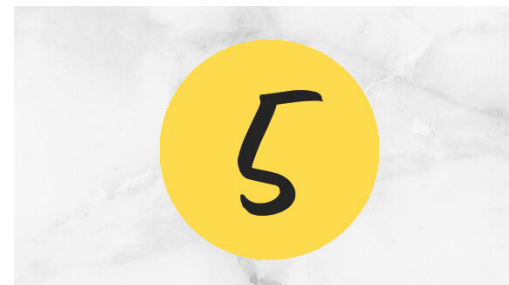
4. Tortillas erwärmen

8 Tortillas nacheinander in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen (oder siehe Tipp in Schritt 6). Anschließend mit einem sauberen Küchenhandtuch bedeckt warm halten.



2. Hackfleisch vorbereiten

Die **Thai-Basilikumblättchen** von den **Stängeln** zupfen und beiseitelegen, die **Stängel** fein schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit der **½ der Teriyakisauce**, den **Thai-Basilikumstängeln**, den **Zwiebeln**, dem **Knoblauch**, 2TL Senf und 1TL Salz verkneten.



5. Anrichten und servieren

Den **Coleslaw** etwas ausdrücken, sodass überschüssige Flüssigkeit austreten kann. Die **Tortillas** mit je ½TL Mayonnaise bestreichen und mit der **restlichen Teriyakisauce** beträufeln, dann mit dem **Coleslaw** und den **Hackbällchen** belegen und mit dem **Thai-Basilikum** garnieren. Die **Wraps** einschlagen, aufrollen und servieren, ggf. **übrigen Coleslaw** als Beilage dazu reichen.



3. Hackbällchen braten

Das **Hackfleisch** mit angefeuchteten Händen zu 16 etwa golfballgroßen Bällchen rollen. In einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-5Min. braten, bis die **Hackbällchen** außen goldbraun und innen gar sind.



6. Warme Abkürzung

Wer keine Lust hat, eine zweite Pfanne zu verwenden, kann die Tortillas auch ganz einfach in der Mikrowelle warm machen. Dafür jeweils 4 Tortillas aufeinanderstapeln, mit einem feuchten Stück Küchenkrepp bedecken und bei 800W 35-40Sek. in der Mikrowelle erwärmen.